

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barthenau Vigna S. Michele Pinot Bianco DOC Hofstätter



Top Pinot Bianco fra Alto Adige.

Altid et af de mest interessante Pinot Bianco glas.

Ejendommen er grundlagt i 1907 af Joseph Hofstätter, men drives i dag af Martin Foradori Hofstätter, der råder over ca. 50 ha vinmarker i Alpe-regionen Alto Adige eller Sydtyrol. Vinmarkerne er for en stor del bjergmarker og ligger mellem 250 og 800 moh og er beliggende på både den østlige og den vestlige side af Adige-floden, hvilket giver en meget stor diversitet i mesoklimaer og tillader familien at dyrke, ikke bare en række forskellige druesorter, men også at producere nogle af regionens absolutte topvine fra enestående enkeltmarks-positioner. Flere af disse har nu lovbeholdet og anerkendt status som *Vigna*, hvilket omtrent svarer til det franske *cru* og Hofstätter har som de første i området anvendt disse betegnelser, helt tilbage til introduktionsårgangen 1987 for topvine som eksempelvis Pinot Nero Vigna S. Urbano og Pinot Bianco Vigna San Michele. Hofstätter er særdeles anerkendt for sin kvalitetsproduktion i almindelighed, men måske i særdeleshed for vine på druer som Pinot Nero, Pinot Bianco (Weissburgunder) og den lokale specialitet Lagrein Dunkel, der giver mørke, fyldige, alpint krydrede vine med stor saftighed. Pinot Nero/Pinot Noir blev introduceret i Alto Adige af Cavaliere Ludwig Barth von Barthenau for ca. 160 år siden og lægger navn til Hofstätters topvingård i Mazon på den østlige side af Adige dalen, som er det ypperste område for Pinot Nero. Herfra fremstilles en af Italiens fineste vine på Pinot Nero, som er både længelevende og storladet, fra planter, der er mere end 65 år gamle.

Denne enkeltmarks Pinot Bianco er konsekvent en af Alto Adiges mest interessante, med sin elegance, subtile mineralprægede, rene frugtighed og gode struktur. Det er en typerigtig vin, der altid træder frem med fornem transparens, smagsfylde og autoritet. Martin Foradori forsøger at fremhæve vinens umiddelbare primærfrugtighed med en kortvarig maceration og meget diskret anvendelse af træ, for også at lade dyrkningsstedet komme til udtryk i vinen. Og vinen har da også i udtalt grad en *sense of somewhere* i sin karakter, der individuierer frugten. Vinen er en oplagt og værdig ledsager til den bedste gastronomi, men er også overbevisende i sin helt egen ret.

LOKALITET

Alto Adige, Sydtyrol, Vigna S. Michele, 450 Moh.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Pinot Bianco, håndhøstede

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Bæredygtigt landbrug, eksempelvis biologisk skadedyrsbekæmpelse, men ikke generel certificering.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Der anvendes få timers maceration på drueskindene og mosten klares ved naturlig bundfældning. Mosten gæres på store egefade, og vinen lagres på bærmen i 1500 liters egefade i 15 måneder, idet der udøves batônage.

OPLEVElsen

Lys strågul farve. Næse med delikate noter af hvide blomster, kandiseret citrus, hvide ferskner og en distinkt mineralitet. I munden har vinen god smagsfylde og en attraktiv, spændstig frugtighed, med længde og karakter.

ASSOCIATIONER

- Æbleblomster, citrus, æbler
- Hvide ferskner, ananas

SERVERING

- Antipasti og lyst kød
- Delikate fiskeretter

Servering: 5 -10° Celsius

POTENTIALER

Drikkes ung, indtil 5 år gammel.

www.Hofstatter.com

adriatvinimport.dk

